

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte

April

Menü

3 Gänge Menü

(Suppe, Hauptspeise, Dessertvariation)

€ 29

4 Gänge Menü

(Suppe, Vorspeise, Hauptspeise, Dessertvariation)

€ 36

Suppen

Bärlauchschaumsuppe mit Lachsstreifen

(A1A2A7A9A10)

€ 5,60

Provenzalische Tomatensuppe mit Basilikum und Croûtons

(A1A3A7A9A10)

€ 5,60

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

(A1A3A7A9A10)

€ 5,90

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren an Salatbouquette

(A1A3A7A9A10)

€ 9,90

Rotbarsch und Jokobsmuschel in Mangold gerollt an Zitronen-Kräutersauce

(A1A4A7A9A10)

€ 9,90

*Bunt gemischter Frühlingsalat
mit Käse überbackener schwäbischer Maultasche*

(A1A3A7A9A10)

€ 9,90

Verzeichnis der Allergen - Übersicht

A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen; A7. Milch; A8. Schalenfrüchte; A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere.

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte

April

Hauptspeisen

Senfeier mit Blattspinat und Butterkartoffeln

(A1A3A7)

€ 10,90

*Gefüllte Canneloni (Spinat und Ratatouillegemüse)
in pikanter Tomatensauce mit überbackenem Mozzarella
dazu ein kleiner Blattsalat*

(A1A3A7A9A10)

€ 14,90

Rote Paprika

gefüllt mit Hackfleisch in Tomatensauce geschmort an Basmatireistimbal

(A1A3A7A9A10)

€ 15,90

*Kaninchenrückenfilets in Salzeibutter gebraten
auf geschmorten Kirschtomaten und Speckböhnchen
an gebratenen Polentascheiben*

(A1A3A7A9A10)

€ 18,90

Gebratene Seezungenfilets

auf gedünstetem Chinakohl mit Limettensauce und Bärlauchrisotto

(A1A4A7A9A10)

€ 22,90

*Rosa gebratene Scheiben vom Lammrücken auf gratinierter Tomate
mit Ratatouille-Schafskäsefüllung an Balsamicojus und Rosmarinkartoffeln*

(A1A3A7A9A10)

€ 22,90